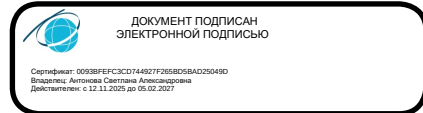


УТВЕРЖДАЮ

Директор
Колледжа туризма и прикладных
технологий Санкт-Петербурга
С. А. Антонова



**ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА № 78
ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ РАБОТ ПО ОЧИСТКЕ ПЛОДОВОЩЕЙ И КАРТОФЕЛЯ
(ИОТ № 78)**

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА

1.1. В качестве изготовителя пищевых полуфабрикатов к работам по очистке плодовоовощей и картофеля допускаются работники, прошедшие обучение по профессии.

1.2. При приеме на работу работники должны пройти предварительный медицинский осмотр, вводный инструктаж по охране труда, первичный инструктаж на рабочем месте, а в дальнейшем каждые шесть месяцев — повторный инструктаж, о чем должны быть сделаны записи в журналах (листах) установленной формы. В случае необходимости должны быть проведены целевой и внеплановый инструктажи.

1.3. На работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы: подвижные части технологического оборудования, перемещаемые сырье, тара; пониженная температура воздуха рабочей зоны; повышенный уровень шума на рабочем месте; повышенная влажность воздуха; повышенная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; недостаточная освещенность рабочей зоны; острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях инструмента, оборудования, инвентаря, тары; физические перегрузки.

1.4. Работник должен быть обеспечен средствами индивидуальной защиты.

1.5. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний работник обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета (желательно дезинфицирующим).

2. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

2.1. Подготовить рабочее место для безопасной работы и проверить исправность применяемого оборудования.

2.2. В картофелеочистительной машине проверить:
целостность абразивов и наличие загрузочной воронки;
отсутствие посторонних предметов в рабочей камере.

2.3. Проверить работу машины на холостом ходу.

2.4. Перед установкой сменных дисков овощерезательной машины следует тщательно проверить надежность крепления к ним ножей и гребенок. Не проверять режущую кромку ножа рукой.

3. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

3.1. Загружать корнеклубнеплоды при включенном электродвигателе машины и после подачи воды в рабочую камеру.

3.2. Устанавливать (снимать) терочный диск с помощью специального крючка при выключенном электродвигателе картофелеочистительной машины.

3.3. Не опускать руки в рабочую камеру картофелеочистительной машины во время ее работы.

3.4. Не удалять застрявшие корнеклубнеплоды руками, использовать для этой цели специальные приспособления.

3.5. Использовать при ручной очистке лука вытяжной шкаф

4. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, и т.п.; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. При обнаружении запаха газа в помещении:

предупредить людей, находящихся в помещении, о недопустимости пользования открытым огнем, курения, включения и выключения электрического освещения и электроприборов;

открыть окна (форточки, фрамуги) и проветрить помещение;

сообщить об этом администрации организации, а, при необходимости, вызвать работников аварийной газовой службы.

4.4. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании вызвать мед.работника и оказать первую (доврачебную) помощь и, при необходимости - организовать доставку его в учреждение здравоохранения.

5. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

5.1. Выключить и надежно обесточить оборудование при помощи рубильника или устройства его заменяющего и предотвращающего случайный пуск. На пусковое устройство вывесить плакат "Не включать! Работают люди!".

5.2. Снять загрузочную воронку, очистить от отходов и промыть рабочую камеру машины водой из шланга.

5.3. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

5.4. При мойке помещения из шланга следить, чтобы вода не попадала в электродвигатель и электропусковое устройство машины.

5.5. Закрыть вентили (краны) на подводящих трубопроводах холодной воды.

5.6. Покинуть территорию Колледжа.

Инструкцию разработал
Заведующая столовой

Н.В. Усачева

СОГЛАСОВАНО
Специалист по охране труда

Ю.В. Мазилкин